Landwirtschaftliches Zentralwochenblatt für Polen

Blatt der Westpolnischen Landwirtschaftlichen Gesellschaft, der Verbände deutscher Genossenschaften in Polen und landwirtschaftlicher Genossenschaften in Westpolen und des Verbandes der Güterbeamten für Polen.

Anzeigenpreis im Inlande 15 Groschen für die Millimeterzeile. / Fernsprechanschluß Nr. 6612. / Bezugspreis im Inlande 1.60 zł monatlich

31. Jahrgang des Posener Genossenschaftsblattes. — — — 33. Jahrgang des Posener Raiffeisenboten.

Nr. 32 | Poznań (Posen), Zwierzyniecka 13 I., den 4. August 1933. | 14. Jahrgang

Die Arbeit an den Getreidestoppeln.

Nach Aberntung des Getreides sind die Stoppeln möglichst bald zu stürzen. Diese Maßnahme drängt besonders dann, wenn noch Zwischenfrüchte angebaut werden sollen. Aber auch wenn keine Zwischenfrüchte gesät werden sollen, ist es sehr angebracht, die Stoppeln baldigst zu stürzen. Die Fruchtbarkeit des Bodens wird dadurch erhöht und die spätere Bearbeitung erleichtert.

Trotzdem besteht aber fast immer noch die Möglichkeit, vor dem Stoppelumbruch die liegengebliebenen Aehren und sprießenden zarten Unkräuter durch Weidetiere zu verwerten. Schafe und Gänse eignen sich für diesen Zweck am besten. Aber auch Weideschweine, besonders Landrassen, sieht man nicht selten auf den Getreidestoppeln. Selbst Hühner werden in besonderen Wagen auf abgeerntete Getreidefelder gefahren. Hierfür werden in billiger Weise alte ausrangierte Milchwagen, Autobusse usw. verwendet. Das Absuchen der Getreidestoppeln durch Weidetiere geht verhältnismäßig rasch.

Sofort danach müssen aber die Stoppeln gestürzt werden. Die damit verbundenen Vorteile sind von hervorragenden Einflüssen auf die Fruchtbarkeit des Bodens. Das Schälen der Stoppeln hat folgende drei Vorteile: Unkraut sowie Ausfallgetreide werden zum Keimen gebracht; der Wasservorrat wird geschont; die Krümelstruktur des Bodens sowie die sogenannte Gare werden erhalten und gefördert. In niederschlagreichen Sommern ist die durch die Schälfurche ermöglichte Unkrautbekämpfung von besonderer Bedeutung. In der feuchten, flach gepflügten Erde findet das Unkraut günstige Keimungs- und Entwicklungsbedingungen und kann dann später leicht vernichtet werden.

Bei nassem Erntewetter gibt es besonders viel Ausfallgetreide. Dieses durch eine sofortige Schälfurche zum Aufgehen und Vernichtung zu bringen, ist wichtig. Unmittelbar nach der Getreideernte ist auch die günstigste Zeit zur Bekämpfung der Wurzelunkräuter, namentlich der Quecke. Diese wurden im Getreide Monate hindurch nicht gestört und konnten sich kräftig entwickeln. Namentlich in Getreidebeständen, die durch Auswinterung lückig geworden sind, konnte sich die Unkrautflora und allen voran die Quecke mächtig entfalten. Dieser gilt es nun durch mehrfache Bearbeitung der Getreidestoppeln kräftig auf den Leib zu rücken. Die Wurzelunkräuter werden allerdings am besten bekämpft, wenn man nach der Getreideernte nicht eine Schälfurche, sondern gleich eine tiefere Furche gibt und diese dann mit dem Federzahnkultivator bearbeitet. Insbesondere die Quecke wird dadurch in hervorragender Weise an die Oberfläche gebracht. Wiederholtes Eggen bei trockenem Wetter während der Sommerwochen sorgt dafür, daß die Queckenwurzeln vertrocknen müssen.

In normalen Jahren und noch mehr in trockenen Sommern ist es die Hauptaufgabe des Schälens, den Wasserhaushalt des Bodens zu schonen. Dadurch, daß die obere, 5—7 Zentimeter tiefe Schicht gewendet, also gelockert wird, ist die Wasserverdunstung herabgesetzt. Außerdem wird auch ein oberflächliches Abfließen des Regenwassers verhindert.

Durch das Schälen und Eggen der Getreidestoppeln versetzt man den Boden nach einiger Zeit der Lagerung in den Zustand der Gare. Hierbei finden günstige chemische Zersetzungen statt. Das Bakterienleben hat sich neu entwickelt. Der Boden ist in eine Art Gärung eingetreten. Einen ungeheuer wichtigen Anteil an diesem Zustand hat die in dem Boden eingedrungene Luft, was eben durch Schälen und durch die sonstige Bearbeitung ermöglicht worden ist. Sauerstoff und Kohlensäure der Luft sind die betriebsamsten Kräfte im Haushalt des Bodens; durch sie werden die Nährstoffe löslich und für die Pflanzen aufnahmefähig gemacht. Die Luft ist auch eine Vorbedingung für das Leben der nützlichen Bakterien. Die organischen Bestandteile, wie Stoppeln, Düngerreste, Unkraut usw., gehen bei ausreichendem Luftzutritt in Verwesung über und dienen den nachfolgenden Kulturpflanzen als Nahrung. Die Luft tritt nicht nur bis an den Grund der bearbeiteten Bodenschicht, sondern noch erheblich weiter hinunter und macht den Boden bis in größere Tiefen locker. Weiterhin hat die Schälfurche auch einen günstigen Einfluß auf die Krümelung der Saatfurche. Da der Boden infolge des Schälens nach der Getreideernte nicht verhärtet, ist bei geschältem Land im Herbst eine weit bessere Krümelung und Lockerung durch den Pflug zu erzielen. Die Vorbedingungen für die Herrichtung des Saatbeetes sind wesentlich günstiger.

Beim Schälen der Getreidestoppeln, das so flach wie möglich geschehen kann (5 Zentimeter), kommt es mehr auf Schnelligkeit als auf die Sorgfalt der Arbeit an. Es darf unter keinen Umständen vorkommen, daß Getreidestoppeln wochenlang liegen bleiben, wenn sie keine Untersaat von Klee, Luzerne oder Serradella haben. Das Schälen ist schon während der Getreideernte teilweise vorzunehmen, und zwar an den Tagen, an denen es regnet und darum nicht eingefahren werden kann. Die Arbeit wird gewöhnlich mit Mehrscharschälpflügen vorgenommen. Hier erweist sich der Motorpflug als vorteilhaft, weil er sechs- bis zehnscharig und mit größerer Schnelligkeit als Pferde pflügen kann. Ein nicht vollwertiger Ersatz für das seichte Umpflügen ist die Bearbeitung mit der Tellerscheibenegge oder mit Grubbern bzw. Kultivatoren. Mit den letzten beiden Geräten wird über Kreuz gearbeitet. Nach der Schälfurche wird geeggt.

Wenn bisher immer darauf hingewiesen wurde, daß Stoppeln nur flach bearbeitet werden sollen, so geschah dies deswegen, weil die Zeit für ein tiefes Pflügen fehlt. Wo es aber möglich ist, sofort nach Aberntung des Getreides auf Saatfurche (20 bis 25 Zentimeter) tief zu pflügen, da hat das sehr große Vorteile. Hierdurch werden fast die gleichen Erfolge erzielt wie bei einer Brache. Untersuchungen haben ergeben, daß Stickstoffansammlungen durch Bakterien (Azotobakter) und günstige chemische Umsetzungen im Boden hauptsächlich in den Monaten Juli und August erfolgen. Diese günstigen Einflüsse auf die Fruchtbarkeit des Bodens werden besonders durch tiefes Pflügen in den Sommermonaten erzielt.

Dr. Hubmann.

Das Mietensetzen des Getreides.

Hierüber schreibt Herr Goetze, Kalkstein (Ostpr.), in der „Georgine“:

Das ist eine besondere Kunst, die in der derzeitigen Generation immer seltener wird, was besonders zu bedauern ist, wenn man bedenkt, welche Werte in solch einer Miete stecken. Was sieht man oft für mißratene Getreideberge und welche Summen gehen verloren. Laut Polizeivorschrift und den Versicherungsbedingungen der Feuerversicherung soll die Entfernung der Mieten von öffentlichen Wegen, Gebäuden und der Eisenbahn mindestens 30 m betragen. Um die Mieten trocken zu halten, wird man sie immer auf erhöhten Stellen des Ackers und nicht zu sehr unter Windschutz stellen.

Am vorteilhaftesten ist sicher die rundgesetzte Miete von angemessener Größe ohne Luken.

Größere Güter werden oft, um Leute zu sparen, mit Höhenförderer oder Gebläse arbeiten, wer diese Hilfen nicht hat, soll an die 4 m hohen Getreidemieten etwa 4 m hohe Böcke stellen, mit starken Brettern abdecken, auf welchen die ersten Abnehmer außerhalb des Bergs stehen; es sollten dies zwei besonders kräftige Leute sein, die, um die Luken zu vermeiden, mit halblangen Abstakforken die Garben abnehmen und zuletzt mit langen Stakforken das Deckstroh auf die Miete reichen.

Die Mieten sollten so groß angelegt werden, daß sie an einem Tage abgedroschen werden können.

Um 20 große Fuder in einen Berg zu setzen, muß der Durchmesser desselben 10 m betragen. Vor dem Setzen der Getreidemiete ist eine starke Schicht Unterlagestroh auszubreiten. Empfehlenswert sind Doppelmieten, zwischen denen der Dreschkasten nur einmal aufzustellen ist. Man läßt dann die untersten Schichten des Berges von der Stelle abladen, wo später der Dreschkasten steht und stellt am besten in der Miete am Fuder eine Hocke auf, an der, mit den Aehren nach oben, die Garben der untersten Mietenschichten angelehnt werden. Auf diese Weise wandern beim Dreschen die ausgefallenen Körner von allein mit zum Dreschkasten.

Hauptbedingung beim Bergsetzen ist, daß die Packer kein Storchnest bauen, d. h. die Garben dürfen nicht von dem Rand des Berges nach der Mitte zu geneigt liegen, da bei Schlagregen das ganze Wasser nach innen läuft und das Getreide zum Auswachsen bringt. Die Mitte der Miete muß stets mindestens 1 m höher sein als der Rand. Der Packer muß unbedingt den Kranz, das sind die Randgarben, so legen, daß die Neigung der Garben nach außen liegt, auch wenn sich der Berg gesetzt hat. Um ein späteres Neigen des Berges zu verhüten, müssen die Leute angehalten werden, ihn besonders in der der Abladeseite entgegengesetzten Seite festzutreten. Es ist dies einleuchtend, da über die Abladeseite außer den ständig auf dieser Seite stehenden Arbeitern mehrere 100 Ztr. Getreide und Stroh gebracht werden, während die andere Seite nur ab und zu bei der Arbeit betreten wird. Ist der Berg bis auf den Kopf fertig gesetzt, so muß letzter um 1 m eingezogen werden und als runde Wölbung das ganze bedecken. Das Deckstroh, am besten Roggenstroh, sollte sofort aufgebracht werden. Ist der Berg so gesetzt, daß alle Randgarben nach außen hängen, wird das Deckstroh, am Rande beginnend, kranzartig herumgepackt, so daß als letztes die Spitze bedeckt und ordentlich festgetreten wird.

Um das Abwehen des Deckstrohes zu verhindern, gibt es sogenannte Bergnetze, die über den Kopf des Berges gespannt werden und an den überhängenden Teilen werden Ziegelsteine angebunden. Diese Bergnetze werden leider von den Mäusen gern benagt und halten nur länger, wenn sie mit heißem Holzteer imprägniert werden; einen Ersatz bilden etwa 8 schwache Zaundrähte, auch mit Ziegel oder Kloben an den überhängenden Enden beschwert, die sternförmig über das Deckstroh gelegt werden. Ein Beschweren des Deckstrohs mit Eggen oder ein Gegenlehnen von langen Wiesenbäumen auf die untersten Strohschichten ist ein unvollkommener Ersatz.

Will man ein Uebriges tun, kann man in Mäusejahren um den Berg einen 8—10 Zoll tiefen, einen Spatenstich breiten Graben ziehen, mit absolut senkrechten Wänden. In die Grabensohle werden 4 stärkere Dränageröhren, mit der Grabensohle abschließend, senkrecht eingegraben, in diese fallen die zuwandernden, einen Ausweg suchenden Mäuse und fressen sich gegenseitig auf.

Zum Wintergersteanbau.

Von Diplomlandwirt Dr. Geyer, Halle.

Die Wintergerste nimmt unter allen landwirtschaftlichen Nutzpflanzen insofern eine Sonderstellung ein, weil sie neben ihrem hohen Wert als Futtermittel gleichzeitig betriebswirtschaftliche Vorteile so mannigfacher Art besitzt, daß es der Mühe tatsächlich wert ist, sich näher damit zu beschäftigen. Die Ernte fällt in die arbeitsärmste Zeit des Sommers, zwischen die Heu- und Getreideernte. Der Drusch, der bei dieser Frucht meist anschließend an die Ernte erfolgt, gibt die Möglichkeit, einem etwa in der Wirtschaft aufgetretenen Stroh- und Futtermittelmangel zu begegnen. Die Erträge, die von der Wintergerste erzielt werden, liegen meist erheblich über denen der anderen Getreidearten, zudem verträgt die Wintergerste Trockenheit im Mai und Juni auch besser als die anderen Getreidearten. Unbedingte Voraussetzung für ein gutes Gedeihen und möglichst sicheres Ueberwintern ist die rechtzeitige Bestellung.

Die Aussaat soll so zeitig vorgenommen werden, daß sie sich noch vor Winter gut bestocken kann, denn im Frühjahr treibt sie so zeitig in die Höhe, daß namentlich bei verzögerndem Frühjahr für das Bestocken keine Zeit bleibt. Der Zeitpunkt für die Bestellung richtet sich nach Klima, Höhenlage und Bodenbeschaffenheit, sollte aber auf den weniger guten und kalten Böden Mitte September nicht überschreiten.

In der Fruchtfolge räumt man der Wintergerste möglichst einen günstigen Platz, ähnlich dem Winterweizen, ein. Außerdem muß die Vorfrucht das Feld zeitig räumen, damit für sorgfältige Herrichtung und genügende Ablagerung des Saatbettes ausreichend Zeit vorhanden ist. Vorzügliche Vorfrüchte sind vor allem die Winterölfrüchte Raps und Rübsen, sodann Klee, Erbsen, Grünfuttergemenge und Frühkartoffeln. Folgt die Wintergerste nach Raps, Rübsen oder Grünfuttergemenge, so wird immer noch Zeit bleiben, das Feld für die Saat genügend vorzubereiten. Auch nach Kartoffeln und Erbsen wird dies der Fall sein. Soll die Aussaat nach Klee erfolgen, so ist besonders Wert auf frühen Umbruch der Kleestoppel zu legen, damit sich das Land genügend setzen kann, ehe die Aussaat vorgenommen wird. Zufolge ihres zart entwickelten Wurzelnetzes ist daselbe leicht dem Zerreißen beim nachträglichen Setzen des Bodens ausgesetzt, was zu erheblichen Schäden führen kann. Gerade hier werden meist große Fehler begangen. Wintergerste sollte, wie alles Wintergetreide, nur gebeizt ausgesät werden. Große Verluste bringt auch die ungenügende Reinigung des Saatgutes mit sich.

An Sorten haben sich u. a. Friedrichswerter W.-Gerste, Eckendorfer vierzeilige gut bewährt. Während den zweizeiligen Wintergersten wegen ihrer geringen Ertragshöhe und mangelnden Winterfestigkeit bis in die letzte Zeit weniger Bedeutung zukam, sind in den letzten Jahren Sorten auf den Markt gelangt, wie vor allem Tschermaks zweizeilige Wintergerste, die sich wegen ihrer Frühreife, ihrer geringeren Anfälligkeit gegen Flugbrand und besonders wegen ihrer guten Kornqualität rasche Verbreitung errungen haben. Die zweizeiligen Wintergersten sind durch Kreuzung von vierzeiligen Wintergersten und zweizeiligen Sommergersten entstanden.

Bei der schwachen Bewurzelung und der Notwendigkeit, noch vor Winter eine kräftige Bestockung zu erzielen, ist eine ausreichende Düngung vor der Bestellung nötig. Eine Stallmistdüngung, der wohl auf den mehr mageren, flachgründigen, steinigen Böden eine gewisse Bedeutung zukommt, kann allein den hohen Ansprüchen der Wintergerste an Nährstoffen nicht gerecht werden, da dessen Nährstoffe nur langsam mobil werden. Im allgemeinen ist es auch nicht gebräuchlich, die Wintergerste direkt in Stallmist zu bauen, da ihr die Nachwirkung einer zur Vorfrucht gegebenen Stallmistdüngung besser zusagt als frischer Stalldung, welcher Lagerfrucht und Krankheitsbefall begünstigt. Für die Stickstoffdüngung im Herbst vor der Saat verwendet man vorteilhaft schwefelsaures Ammoniak und Kalkstickstoff. Es muß beachtet werden, daß in den Monaten September bis November fast die Hälfte des Stickstoffbedarfes gedeckt wird, sofern der hierfür benötigte Stickstoff nicht zur Verfügung steht, kommt sie meist schlecht über den Winter. Wichtig und ausschlaggebend für Höhe und Qualität der Ernte ist auch eine ausreichende Versorgung mit Kali, von dem diese mehr gebraucht als die andere Winter-Halmfrucht.

Das Tränken der Pferde.

Im allgemeinen wird viel zu wenig bedacht, daß das Tränken der Pferde mit besonderer Sorgfalt vorgenommen werden muß, und es treten leicht die schwerwiegendsten Folgen ein. Man weiß dann gewöhnlich nicht, woher auf einmal die Freßunlust der Tiere, Erkältungen, Kolik usw. kommen.

Der Organismus braucht zu seiner Lebensfähigkeit eine verhältnismäßig große Menge Wasser; denn einmal ist seine Masse zu einem sehr hohen Prozentsatz aus dieser Flüssigkeit zusammengesetzt, dann gibt er ununterbrochen größere oder geringere Mengen davon ab, die nun ersetzt werden müssen. Die Funktionen des Wassers aber sind zahlreich und im Mechanismus des gesamten Körpers unentbehrlich.

Daraus ergibt sich schon die Frage, wieviel von dieser Flüssigkeit ein Pferd täglich braucht. Eine einheitliche Menge läßt sich da nicht bestimmen; denn das hängt einerseits von der Zusammensetzung des Futters, andererseits von der Arbeitsleistung und schließlich von der Temperatur der umgebenden Luft ab. Eine gewisse Rolle spielt auch die Gewöhnung der Tiere an die Menge der Flüssigkeit. Was somit das Tränken der Pferde betrifft, so muß es immer als Grundsatz gelten, ihnen nur so viel Wasser zu geben, wie sie selbst zu sich nehmen wollen. Der Durst muß gestillt sein; die Pferde hören von selbst auf zu saufen, wenn sie befriedigt sind. Schon eher läßt sich bestimmen, wie oft am Tage getränkt werden soll. Im allgemeinen genügt es, wenn es dreimal täglich geschieht, doch muß man Jahreszeit und Arbeitsleistung berücksichtigen.

Außer der Menge ist die Beschaffenheit des Wassers von Bedeutung. Es muß farblos, durchsichtig und klar sein, dazu geruch- und geschmacklos sowie ohne jede Beimengung. Gleichgültig ist es, ob Brunnen-, Quell- oder Flußwasser verwendet wird.

Auch die Temperatur des Wassers spielt eine bestimmte Rolle. Jedenfalls sollte niemals zu kaltes Wasser gereicht werden. Die günstigste Temperatur liegt bei 7 bis 13 Grad (Celsius). Erkältungen werden durch kaltes Wasser sehr leicht hervorgerufen und besonders dann, wenn die Pferde vorher erhitzt sind — sei es durch zu große Anstrengungen oder zu hohe Lufttemperatur. Wiederum ist zu warmes Wasser auch nicht bekömmlich. Es verschafft nicht die nötige Erfrischung, erhöht die Körpertemperatur und ermüdet die Tiere. Ebenso verkehrt ist es, den Pferden solches Wasser zu geben, das abgestanden ist, vor allem längere Zeit im Stall selbst gestanden hat, da es aus der umgebenden Luft Ammoniak aufnimmt.

Die wichtigste Regel für das Tränken der Pferde aber ist die: „Erst tränken, dann füttern!" Nach mehr oder weniger großen Anstrengungen haben die Tiere keinen Appetit, wenn sie nicht vorher Wasser zu sich genommen haben. Der Grund liegt darin, daß dem Körper durch die Arbeit viel Wasser entzogen worden ist und nun ein Mangel daran im Blut wie auch in den Organen auftritt. Dabei findet nur eine ganz geringe Speichelabsonderung statt. Wenn zuerst gefüttert wird, besteht im übrigen die Möglichkeit, daß die Nahrung durch das später aufgenommene Wasser aus dem an sich kleinen Magen des Pferdes in den Darm gespült wird, ehe sie einer gründlichen Bearbeitung durch die Magensäfte ausgesetzt war. Weiterhin würde das Wasser auch die Säfte zu sehr verdünnen, so daß sie auch aus diesem Grunde nicht stark genug auf das aufgenommene Futter einwirken können. Ein weiterer Nachteil besteht darin, daß leichtquellendes Futter in dem mit Wasser gefüllten Magen Anlaß zu Kolikfällen gibt. Man füttert deshalb am besten eine viertel bis eine halbe Stunde nach dem Tränken. Alle die aufgezählten Nachteile können dann nicht in Erscheinung treten.

Wichtig ist ferner, daß die Pferde nach größeren Anstrengungen nicht sofort, sondern erst dann getränkt werden, wenn Herztätigkeit und Atmung beruhigt und normal sind. Man wartet deshalb beim Einstellen der Pferde am besten eine gute Viertelstunde. Gieriges Saufen kann man bekanntlich leicht dadurch vermeiden, daß man etwas Heu in das Wasser gibt.

H. H. med. vet.

Landwirtschaftliche Vereinsnachrichten

Ansiedler-Ausschuß bei der Welage.

Da über die Zusammensetzung des Ansiedler-Ausschusses bei der Welage noch immer Unklarheiten herrschen, wiederholen wir auf Wunsch zahlreicher Mitglieder unsere Veröffentlichung aus Nr. 24 des Zentralwochenblattes vom 9. 6. 1933:

„Am 29. 5. 1933 tagte eine Vertrauensmänner-Versammlung von Ansiedlern. Zu der Versammlung waren eingeladen:

1. die Ansiedler, die dem Aufsichtsrat der Welage angehören;
2. die Ansiedler, die der Delegierten-Versammlung der Welage angehören;
3. Die Kreisvorsitzenden und stellvertretenden Kreisvorsitzenden der Welage, welche Ansiedler sind;
4. die Ortsvereinsvorsitzenden, welche Ansiedler sind;
5. je ein Delegierter derjenigen Ortsvereine, zu deren Mitgliedern Ansiedler gehören, sofern der Vorsitzende dieses Vereins kein Ansiedler ist.

Die Vertrauensmänner-Versammlung, zu der 100 Vertreter erschienen waren, beschloß nach eingehender Aussprache mit 93 Stimmen die Gründung eines Ansiedler-Ausschusses bei der Welage. Als Mitglied des Ausschusses soll jeder Ansiedler angesehen werden, der Mitglied der Welage ist, ohne daß damit Sonderkosten verbunden wären. Als Ansiedler sind die Besitzer von Ansiedlungs- und Mittelstandskassenwirtschaften zu verstehen. Aufgabe des Ansiedler-Ausschusses ist die Unterstützung der Welage-Organe bei der Wahrnehmung der besonderen wirtschaftlichen und Rechtsinteressen der Ansiedler.

Die Vertrauensmänner-Versammlung wählte in den Ausschuß-Vorstand mit 96 Stimmen:

1. Herrn Fritz Aubert, Siedleczko — als Vorsitzenden,
2. Herrn Heinrich Sültemeyer, Dominowo — als stellvertretenden Vorsitzenden,
3. Herrn Heinrich Albert, Królikowo — als Beisitzer,
4. Herrn Julius Hedt, Komorowo — als Beisitzer,
5. Herrn Heinrich Huß, Długa Goślina — als Beisitzer,
6. Herrn Heinrich Janning, Racendów — als Beisitzer.

Die genannten Herren sind ermächtigt, drei weitere Vorstandsmitglieder hinzuzuwählen. —

Von diesem Recht ist inzwischen Gebrauch gemacht worden, und es wurden folgende Herren in den Vorstand hinzugewählt:

7. Herr Paul Drews, Dąbrowa — als Beisitzer,
8. Herr Richard Falke, Gołaszyn — als Beisitzer,
9. Herr Ernst Bleese, Latalice — als Beisitzer.

Westpolnische Landwirtschaftliche Gesellschaft
stow. zar. (E. V.)

Achtung, Mitglieder!

Auf zahlreiche Anfragen teilen wir mit, daß wir den von Herrn Heinrich Reineke-Tarnowo geführten „Verein Deutscher Ansiedler und Bauern" nicht für geeignet halten, die Einigkeit der deutschen Landwirte zu fördern. Wir raten ab, diesem Verein beizutreten. — Näheres ist dem Bericht über unsere Delegierten-Versammlung in der vorigen Nummer des Zentralwochenblattes zu entnehmen.

Westpolnische Landwirtschaftliche Gesellschaft,
stow. zar. (E. V.)

Vereinskalender.

Bezirk Posen I.

Sprechstunden: Posen: Jeden Freitag vorm. in der Geschäftsstelle Piekary 16/17. **Schroda:** Montag, 7. 8., vorm. 11 Uhr bei Herrn Mattheus. **Wreschen:** Donnerstag, 10. 8., im Konsum. **Landw. Verein Pudewitz.** Versammlung Dienstag, 15. 8., (Mariä Himmelfahrt) nachm. 4 Uhr bei Koerth. Vortrag über: „Herbstbestellung".

Bezirk Posen II.

Sprechstunden: Posen: Freitag, 11. 8. und Mittwoch, 16. 8., in der Geschäftsstelle ul. Piekary 16/17. **Samter:** Dienstag, 8. 8., in der Genossenschaft. **Neutomischel:** Donnerstag, 10., 17., 24. und 31. 8., bei Kern. **Bentschen:** Freitag, 18. 8., bei Frau Trojanow-

ski. Pinne: Dienstag, 22. 8., in der Spar- und Darlehenskasse. Zirke: Montag, 28. 8., bei Heinzel. Birnbaum: Dienstag, 29. 8., bei Knopf. Neutomischel: Am Donnerstag, 17. 8., ist Herr Dr. Klusak bei Kern, Neutomischel, zur Sprechstunde anwesend. Interessenten in Rechtsfragen werden gebeten, an diesem Tage dorthin zu kommen.. Landw. Verein Bentschen und Strzyzewo. Die für den Freitag, 18. 8., angesetzte Obstbaulehrunterweisung fällt aus.

Bezirk Gnesen.

Haushaltungskurse: Ab 1. September steht eine Lehrerin zur Abhaltung eines Haushaltungskursus zur Verfügung. Vereine, die die Absicht haben, einen derartigen Kursus abzuhalten, werden gebeten, dieses umgehend der Geschäftsstelle mitzuteilen. **Landw. Verein Janowiec und Nachbarvereine.** Dienstag, 15. 8., von 11—6 Uhr im Kaufhaus Fortsetzung vom Obstbaulehrkursus: Sommerbehandlung der Reben und Obstbäume pp. Notizbuch und Bleistift sind mitzubringen.

Bezirk Lissa.

Sprechstunden: Rawitsch 4. und 18. 8. **Wollstein** 11. und 25. 8. **Landw. Verein Rakoniewice.** In Fortsetzung der Unterweisungen über die Ausführungen des Obst- und Rebenschnittes im Frühjahr findet jetzt **Dienstag,** den 8. August 1933 (nicht wie irrtümlich in Nr. 31 des Lw. Z. B. am Donnerstag bekanntgegeben) im Gasthaus **Wilhelm,** Gola, von ½11—1 **Uhr und von ½3—6 Uhr der Kursus für die Sommerbehandlung statt.** Notizbuch und Bleistift sind mitzubringen.

Bezirk Ostrowo.

Sprechstungen: Jarotschin: Montag, 7. 8., bei Hildebrandt. **Krotoschin:** Freitag, 11. 8., bei Pachale. **Verein Guminitz.** Versammlung Freitag, 11. 8., abends 7 Uhr bei Weigelt, Guminice. Vortrag Gartenbaudirektor Reissert-Posen über „Qualitätsobst und Schädlingsbekämpfung bringt Geld aus unseren Gärten." Die Frauen und Töchter der Mitglieder sind hierzu gleichfalls eingeladen. **Haushaltungskursus Kobylin.** Herr Direktor Reissert erteilt Unterricht Sonnabend, 12. 8., von 11—1 und 2—4 Uhr — Zu dem am 15. 9. im Schwesternheim Wojciechowo, Kr. Jarocin beginnenden Haushaltungskursus nehmen Anmeldungen noch entgegen Herr Gutsbesitzer Leo Wege in Cerekwica Nowa und die Geschäftsstelle. — In Guminitz, Kr. Koschmin, wird die Abhaltung eines landw. Fortbildungskursus geplant. Anmeldungen sind möglichst bald bei Herrn Friedrich Bauer in Guminice zu tätigen.

Bezirk Rogasen.

Sprechstunden: Kolmar: Jeden Donnerstag vorm. von ½10 bis 12 Uhr in der Ein- und Verkaufsgenossenschaft. **Veranstaltungen: Ortsgruppe Gebiczyn.** Sonntag, 6. 8., Sommervergnügen. Mitglieder der Nachbarvereine sind herzlichst eingeladen. **Haushaltungskurse:** Es wird die Abhaltung eines Haushaltungskursus bald nach der Ernte im Grützendorfer Verein geplant. Um einen Ueberblick über die Anzahl der Teilnehmerinnen zu gewinnen, bitten wir die Interessenten, sich baldigst je nach Wohnort, bei Frl. Wegner-Holländerdorf, oder Herrn Mileke-Huta, oder Herrn Friedrich-Belsin zu melden. Auch die Töchter der Mitglieder der Nachbarvereine können daran teilnehmen. Diese Meldung verpflichtet noch nicht zur Teilnahme. Ebenso soll in K o l m a r ein Haushaltungskursus abgehalten werden. Interessenten wollen sich bei dem Vorsitzenden des Vereins, Herrn Emil Otto-Kolmar, melden.

Flurschau des Landw. Vereins Markstädt.

Mit Rücksicht auf die schlechte wirtschaftliche Lage hatte der Landw. Verein Markstädt (Mieścisko) beschlossen, auf sein — traditionelles — wegen seiner Gemütlichkeit weit über die Grenzen des Kreises Wongrowitz hinaus bekanntes Waldfest zu verzichten und dafür eine Besichtigung einiger Felder von Vereinsmitgliedern vorzunehmen. — Diese Schau fand am 20. Juni statt. Die Herren Beseler, Muhs, Smotthorst und Gohlke-Markstädt hatten ihre Felder zur Verfügung gestellt. Zu Fuß, auf Rädern und Wagen hatte sich eine stattliche Anzahl von Mitgliedern zu der Besichtigung eingefunden. In allen Wirtschaften fand man einen geradezu prachtvollen Stand sowohl der Sommer- wie der Winterfrüchte vor, obwohl auch hier wie überall die Ausgaben für künstl. Dünger stark eingeschränkt worden sind. Schädlinge wurden wenig beobachtet. Einige Pflanzen mit Fußkrankheit wurden vorgefunden. Da diese Krankheit in dieser Gegend in manchen Jahren sehr stark auftritt, hat Herr Gohlke-Markstädt verschiedene Weizensorten nach Gerste angebaut, um auf diese Weise die widerstandsfähigste Sorte herauszubekommen. Die Unkrautflora gehörte fast ausschließlich zu den kalkanzeigenden Pflanzen. — Auf seinem Gehöft zeigte Herr Gohlke eine neuartige Handhacke (Wolf-Ziehhacke), mit der er auf seinem Betriebe die Tagesleistung ohne Beeinträchtigung der Sauberkeit ganz bedeutend gesteigert hat. — Die Schau fand ihren Abschluß im Vereinslokal Pieczyński, wo in einer Sitzung das Gesehene besprochen und andere landw. Fragen erörtert wurden. Herr Graser-Jaroszewo dankte den Mitgliedern für ihr so zahlreiches Erscheinen und schloß dann die Sitzung.

Genossenschaftliche Mitteilungen

Butter- Käse- und Milchprüfung.

Die diesjährige gemeinsame Sommer-Butterprüfung wurde von den veranstaltenden Verbänden am 29. Juli cr. in Bromberg im Civilkasino abgehalten. Beschickt wurde die Prüfung von 66 Molkereien mit Butterproben, von 9 Molkereien mit Milchproben und 1 Molkerei mit Tilsiter Käse. 56% der eingesandten Molkereien hatten gute exportfähige Ware. Die Butter war am 18. Juli telegraphisch abgerufen worden, hatte dann die Lagerung bis zum 29., also 12 Tage, aushalten müssen. Diese lange Lagerung ist auch als Grund dafür anzusehen, daß keine Molkerei 20 Punkte erzielte. Mit 19—17 Punkten wurden die Proben folgender Molkereien beurteilt:

19 P u n k t e = 10,6%: Janowiec, Karau-Gromadno, Kcynia, Lednagóra, Rybno, Sroczyn, Wilkowyja; 18 Punkte = 21,2%: Abraham-Szubin, Dziewierzewo, Dubielno, Lekno, Leszno, Owieczko, Parlin-Dąbrowa, Podwegierki, Rakoniewice, Siemkowo, Smigiel, Will, LZG.-Wagrowiec, Rybczyn; 17 Punkte = 24,2%: Bryszcze „Deumol", Budziszewko, Czermin, Kokocko, Kostrzyn, Kurki, Kłódzin, Lubowo, Mieścisko, Parzew, Rogozno, Smigiel, Szamotuly, Szynych, Wegner-Ostaszewo, Wielkie Lunawy.

Gegen die vorige Prüfung hat sich das Ergebnis zugunsten der höheren Punkte verschoben. Ein Beweis, daß unsere Molkereien bemüht sind, Exportware herzustellen. Die Molkereien, die nicht 17—19 Punkte erhalten haben, liegen mit ihren Ergebnissen nahe bei. Ganz schlechte Butter, wie in den früheren Jahren, war nicht mehr vorhanden. Man hat also die gröbsten Fehler, die Ursache bei der Herstellung von Ausfallware sind, vermeiden gelernt. Bedauerlich ist bloß, daß noch ein Teil Molkereien den Butterprüfungen fernstehen. Dies liegt wohl an dem Verkennen der Bedeutung der Butterprüfung seitens einzelner Betriebsleiter oder auch verschiedener Vorstandsmitglieder, die auch ganz besonders noch aus Ersparnisgründen die Butterprobe nicht einschicken wollen. Fehler können nur dann beseitigt werden, wenn man sie erkennt und sich bemüht, sie abzuschaffen. Auf diesen Weg kommt man aber nur dann, wenn man die Butterprüfung beschickt und nach der Prüfung sich die Ratschläge und Aufklärungen zunutze macht.

Die Milchproben, die von allen größeren Stadtmolkereien unseres Teilgebietes eingeschickt worden waren, wurden einer strengen Prüfung unterzogen. Nachdem die Milchproben im Kühlraum 4 Tage gelagert hatten, wurden sie am Sonnabend, dem 29., geprüft. Die Höchstpunktzahl mit 26 Punkten konnte, wie auch bei der vorigen Prüfung die Molkerei Wągrowiec erzielen. 25 Punkte erhielten die Molkereien Koźmin und Kościerzyna; 23 Punkte die Molkereien Murowana-Goślina; 17 und 18 Punkte die Posener Molkerei, Molkerei Leszno, Starograd und Grudziądz. Bei den Milchproben hat sich gezeigt, daß ein sauberes Flaschen- und Verschlußmaterial für die Haltbarkeit von großer Bedeutung ist. Einige Molkereien, die sonst über erstklassige Milch verfügen, haben nicht, wie erwartet, abgeschnitten, da anscheinend die Korken und das Pergamentpapier nicht ausgekocht worden waren. Von einzelnen Fachleuten ist der Wunsch geltend gemacht worden, daß 4 Tage Prüfungszeit eine zu harte Probe ist, da ja auch die neue Milchverordnung verlangt, daß pasteurisierte Milch innerhalb 48 Stunden verkauft sein soll. Man kann dem Gedanken nähertreten, die Prüfungsdauer der Milch vielleicht um einen Tag zu verkürzen, vorausgesetzt, daß sich die beteiligten Verbände damit einverstanden erklären.

Zur Käseprüfung war nur ein Tilsiter-Vollfettkäse der Molkereigenossenschaft Wybcz eingesandt worden. Er wurde mit 19 Punkten bewertet. (Höchstpunktzahl 20.) Daß so wenig Interesse an der Käseprüfung vorhanden ist, kann man vielleicht folgendermaßen erklären: Die Käseproduktion von besseren vollfetten Käsen hat hier in Polen infolge Bedarfsmangel sehr nachgelassen. Diejenigen Molkereien, die laufend gute Ware herstellen, sind gering, haben aber jedoch Absatz dafür. Der gute Verkauf ihrer Ware ist ihnen der beste Gradmesser, und es liegt deshalb wenig das Bedürfnis vor, eine Käseprüfung zu beschicken.

Nach der Butterprüfung fand ein gemeinsames Essen der Prüfer und der erschienenen Molkereifachleute statt. Der Vorsitzende des Milchwirtschaftlichen Verbandes, Herr Mol-

kereibesitzer Wyrsch, dankte den Prüfern für ihre Tätigkeit und besonders den Butterfachleuten aus Deutschland, die den weiten Weg hierher nicht gescheut hatten. Herr Grabowski als Geschäftsführer des Milchwirtschaftlichen Verbandes verlas das Ergebnis der Prüfung. Anschließend sprach Molkereiinstruktor Lotz-Posen über noch vorhandene Butterfehler und deren Beseitigung.

Ein gemeinsamer Ausflug der Mitglieder des Milchwirtschaftlichen Verbandes nach Jasiniec bildete den Abschluß der diesjährigen Sommer-Butterprüfung.

Verband deutscher Genossenschaften.

Gesetze und Rechtsfragen

Beiträge zum Arbeitsfonds.

Siehe auch Nr. 20 des Bl. vom 12. 5. 1933, Seite 321.

Gemäß Art. 15, Abs. 3, Punkt b des Gesetzes vom 16. 3. 1933 über den Arbeitsfonds, unterliegen die an Landarbeiter ausgezahlten Löhne nicht der Beitragspflicht zum Arbeitsfonds. Desgleichen entrichten die landwirtschaftlichen Arbeitgeber den auf sie entfallenden Beitrag nur von den Dienstentschädigungen der Geistesarbeiter, gemäß Abs. 4 letzter Satz.

Es ist nun die Streitfrage entstanden, ob das ländliche Hauspersonal unter die „in Landwirtschaften beschäftigten Arbeiter", also unter den Begriff „Landarbeiter", fällt. Wir sind der Ansicht, daß hierbei die in der polnischen Gesetzgebung nur einmal, und zwar in Art. 6, Abs. 3, Punkt 1) des neuerschienenen Gesetzes vom 28. 3. 1933 über die Sozialversicherung enthaltene Definition heranzuziehen ist. Hiernach fällt das ländliche Hauspersonal wohl unter den weiteren Begriff „ländlicher Angestellter" und teilt mit den Landarebitern deren Schicksal in der Sozialversicherung. Hingegen fällt das ländliche Hauspersonal u. E. nicht unter den engeren Begriff „Landarbeiter".

Nachdem das Gesetz vom 28. 3. 1933 über die Sozialversicherung im Wortlaut vorliegt, sind wir auf Grund der in ihm enthaltenen Umschreibung der „landwirtschaftlichen Angestellten" der Ansicht, daß das ländliche Hauspersonal unter die Beitragspflicht zum Arbeitsfonds fällt.

Welage, Volkswirtschaftliche Abteilung.

Bekanntmachungen

Herabsetzung der Frachtsätze für Kohlenstaub.

Mit dem 1. Juli wurde ein Ausnahmetarif E. 11 für die Beförderung von Kohlenstaub von einer Stärke bis zu 15 mm eingeführt. Die Gebühren betragen bei:

Entfernungen in km:	Gebühren in Groschen für 100 kg: a)	b)
200	118	113
250	129	122
300	141	134
350	147	140
400	151	144
450	155	148
über 490 bis 1200	160	152

a) bei einer Waggonbenutzung von einer geringeren Ladefähigkeit als 15 000 kg;

b) bei Waggonbenutzung von einer Ladefähigkeit von 15 000 kg und mehr.

Getreidelombardkredit.

Wie in den Vorjahren, ist auch im laufenden Wirtschaftsjahr von der Bank Polski ein Getreidelombardkredit flüssig gemacht worden. Die Verzinsung des Kredits zuzüglich der Provision beträgt 6,25%. Hierzu kommen noch die Kosten der Schätzung, des Vertrages und der Wechselformulare.

Interessenten empfehlen wir, sich wegen näherer Informationen an unsere Geschäftsstellen zu wenden.

Welage, Volkswirschaft. Abt.

Roggendurchschnittspreis.

Der **Durchschnittspreis** der veröffentlichten **Richtpreise** für **alten Roggen** in der Zeit vom **1. bis 22. Juli 1933** beträgt **pro** dz **20,717 zł.**

In der Zeit vom **21. bis 31. Juli** wurden **Richtpreise** für **neuen Roggen** notiert. Der **Durchschnittspreis** der veröffentlichten **Richtpreise** für neuen Roggen in dieser Zeit beträgt **16,388 zł pro** dz

Westpolnische Landwirtschaftliche Gesellschaft e. V. Abt. V.

Ausweis über die in der Wojewodschaft Posen herrschenden Viehseuchen am 15. Juli 1933.

(Die erste Zahl drückt die Anzahl der verseuchten Gemeinden, die zweite die der verseuchten Gehöfte aus Die eingeklammerten Zahlen geben die in der Zeit vom 1.—15. 7. neu verseuchten Gemeinden und Gehöfte an.)

1. **Milzbrand:** In 1 Kreise, 1 Gemeinde und 1 Gehöft und zwar: Schubin 1,1.

2. **Schweinepest und -seuche:** In 11 Kreisen, 9 (7) Gemeinden und 22 (10) Gehöften und zwar: Gostyn 1,1, Jarotschin 3,5, (3,5), Kosten 3,3, Krotoschin 2,2, Birnbaum 2,2, Ostrowo 2,3 (1,2), Schrimm 1,1, Schubin 1,1, Wongrowitz 2,2 (1,1) Wollstein 1,1 (1,1), Wreschen 1,1 (1,1).

Welage, Landwirtschaftliche Abteilung.

Allerlei Wissenswertes

Auf- und Untergangszeiten von Sonne und Mond

vom 6. bis 12. August 1933.

Tag	Sonne Aufgang	Sonne Untergang	Mond Aufgang	Mond Untergang
6	4.26	19.44	20,6	4.54
7	4,28	19.43	20,19	6,24
8	4,29	19.41	20,31	7,50
9	4,31	19,39	20,41	9,10
10	4,33	19,37	20,52	10,29
11	4,34	19.35	21,5	11,47
12	4,36	19.33	21,21	13,3

Die Bodenmüdigkeit bei unseren landwirtschaftlichen Kulturpflanzen

besteht darin, daß nach anfänglich normalem Wachstum plötzlich eine Stockung in der Entwicklung eintritt und die Pflanzen dann kümmern oder gar absterben. Diese Erscheinung kann man besonders bei denjenigen Pflanzen beobachten, die mit sich selbst unverträglich sind. Hier kommen hauptsächlich Rotklee, Lein und Zuckerrüben in Frage. Bei Hackfrüchten und Getreide unterliegt der Boden weniger leicht der Müdigkeit. Bedingt ist diese Erscheinung durch die chemischen, physikalischen und bakteriologischen Verhältnisse des Bodens oder aber durch das Auftreten tierischer Schädlinge. Die häufigsten Fälle jedoch sind durch einen allmählich eingetretenen Mangel an einem Nährstoff hervorgerufen. Gibt man dem Boden diesen Nährstoff rechtzeitig wieder, so kann die Müdigkeit, wenn schon nicht ganz beseitigt, so doch wesentlich verringert werden. Ist zu starke Verunkrautung die Ursache der Müdigkeit, so kann der Boden durch sorgfältige Bearbeitung oder geänderte Fruchtfolge auf seine frühere Ertragfähigkeit gebracht werden. Schlimmer ist es, wenn die Bodenmüdigkeit durch übermäßige Vermehrung schädlicher Bakterien oder Schmarotzer (z. B. Nematoden bei Zuckerrüben) hervorgerufen ist. In solchen Fällen einer Bodenverseuchung ist der Anbau der betreffenden Pflanzen mehrere Jahre hindurch zu unterlassen.

M.

Getreidereinigung in bäuerlichen Betrieben.

Bei der Anwendung von Maschinen muß der Bauer sich stets darüber zuerst klar sein, ob die Anschaffung der Maschine geeignet ist, die Produktionskosten unmittelbar oder mittelbar so herabzusetzen, daß ihre Anschaffung gerechtfertigt erscheint. Eine Senkung der Unkosten ist oft mittelbar und unmittelbar möglich, wie z. B. bei Anwandung der Getreidereinigung. Hier können wir tatsächlich eine sofortige Senkung erreichen durch verringerte Aussaat und eine mittelbare Senkung durch Erhöhung des Ertrages auf Grund einwandfreien Saatgutes.

Leider wird von der Saatgetreidereinigung noch nicht in dem Umfange Gebrauch gemacht, wie dies unbedingt der Fall sein müßte. Oft fehlt es an der nötigen Aufklärung, und noch viel öfter schreckt man vor der Ausgabe für eine Maschine zurück. Für den einzelnen kommt die Anschaffung einer solchen Maschine im allgemeinen nicht in Frage.

Vielfach sind bei den hiesigen Genossenschaften schon solche Reinigungsanlagen, bei deren Inanspruchnahme durch den Landwirt wir daher noch besonders hinweisen möchten.

Zum Anbau von Sudangras.

Als wärmebedürftige Pflanze entwickelt sich das Sudangras bei unserem verhältnismäßig kaltem Frühjahr langsam und verunkrautet daher auch leicht. Trotzdem kann Sudangras einen wertvollen Futterersatz abgeben, wenn Rotklee oder Grünfutter fehlen. Versuche haben gezeigt, daß Sudangrasgemisch mit 10 bis 15 Pfd. Peluschken oder Baltersbacher Erbsen große Futtermassen liefert und es wäre daher ratsam, nach dieser Richtung Versuche durchzuführen.

Wasserrüben und Frühkartoffeln.

Den Frühkartoffeln können noch Wasserrüben folgen; denn der Boden ist durch die frühe Frucht noch keineswegs soweit erschöpft, daß die Zwischenfrucht eine neue Düngung haben müßte, zumal man die Frühkartoffeln besonders gut zu düngen pflegt, damit sie sich schnell entwickeln. Der Acker weist auch noch genügende Lockerheit für die Rüben auf. Nach zweimaligem Pflügen zu den Kartoffeln sowie nach der Hackarbeit kann dieser noch nicht wieder festgeworden sein. Deshalb beeile man sich mit der Pflanzung der Wasserrüben, damit sie noch eine längere Vegetationszeit vor sich haben. Allerdings wachsen diese noch bis in den November hinein, falls kein scharfer Frost eintritt, aber der Wachstumsdauer pflegt auch die Größe der Früchte zu entsprechen, oder man kann einen Teil derselben schon früher ernten. Dies wird im Herbst, wenn das Grünfutter knapp zu werden beginnt, immer angenehm empfunden. Glaubt man den Wasserrüben noch etwas Dungkraft zuführen zu sollen, so gebe man kleine Mengen von hochprozentigem Kalisalz und Superphosphat oder auf leichtem Boden Thomasmehl und jauche die Rüben, nachdem sie festgewurzelt sind. Anderenfalls wäre auch noch eine kleine Gabe von schnellwirkendem Stickstoffdünger, nämlich Kalksalpeter auf schwererem Boden oder Natronsalpeter auf leichtem Boden, zu streuen. Dagegen lasse man sich auf Stallmistdüngung nicht ein, da sie die Arbeiten zu lange verzögern würde. Fb.

Das Konservieren in Blechdosen.

Von H. Schmellekamp.

Das Einkochen in Blechdosen stellt eigentlich nichts Neues dar, sondern ist bereits seit Jahrzehnten bekannt. Die Konservenfabriken, insbesondere in den Gemüsebaugebieten Mitteldeutschlands, haben dieses Verfahren in größtem Ausmaß und mit bestem Erfolg angewandt, um Riesenmengen von Gemüse für den Winterverbrauch zu erhalten. Desgleichen wurden, namentlich in den Schlachthöfen an der Küste, große Mengen von Fleischkonserven hergestellt, um in der heißen Jahreszeit dem Verbrauch zugeführt zu werden. Das Einkochen in Blechdosen kann auch für Haushaltungen mit bestem Erfolge zur Anwendung kommen. Das Verfahren mit Blechdosen ist einfacher, erfordert weniger Zeit und ist vor allen Dingen billiger als das alte Verfahren mit den Gläsern. Zunächst sind die Blechdosen bedeutend billiger wie die Gläser und können 10—12 Mal abgeschnitten und neu gebärtelt werden, um wieder gebrauchsfertig zu sein. Es ist nur immer ein neuer Deckel erforderlich, der für wenige Groschen zu erhalten ist. Jegliche Bruchschäden, wie bei den Gläsern, und die leicht entstehenden Undichtigkeiten durch die Gummiringe fallen fort. Ebenso ist der besondere Einkochapparat mit Thermometer überflüssig. Das Einkochen der Blechdosen kann vielmehr in jedem beliebigen Waschkessel erfolgen, so daß man 50—70 Dosen auf einmal fertig machen kann, gegenüber früher 6 Gläser im Einkochapparat. Da die Kochzeit so ziemlich dieselbe ist, so geht das Konservieren bedeutend schneller wie früher und man spart bedeutend an Brennmaterial, ein Umstand, der gerade heute bei den hohen Brennstoffpreisen sehr ins Gewicht fällt. Die Sauberkeit und Haltbarkeit ist die gleiche wie bei Gläsern, und außerdem ist der luftdichte Verschluß sehr leicht herzustellen und bietet größere Sicherheit als alle anderen Einrichtungen an Gläserverschlüssen.

Zum Verschließen der gefüllten Blechdosen ist eine besondere Dosenverschlußmaschine erforderlich, die gleichzeitig auch dazu dient, entleerte Dosen gerade abzuschneiden, und um diese nach erneuter Füllung mit neuen Deckeln wieder zu verschließen. Diese Maschine ist durch eine Handkurbel leicht zu bedienen und von großer Leistung, denn es können 100 Dosen in der Stunde bearbeitet werden.

Die Möglichkeit, auf billigem und schnellem Wege in Blechdosen große Mengen von Gemüse, Obst und Fleisch zu konservieren, eröffnet auch noch die Möglichkeit, die Konservenherstellung als ländliche Hausindustrie zu betreiben. Solange wir auf die zerbrechlichen und nicht besonders gut versandfähigen Einmachgläser angewiesen waren, war auch der Versand von Konserven begrenzt. Seitdem wir aber unsere Konserven in Dosen einmachen können, besteht die Möglichkeit bequemen Versandes der Konserven, ohne Bruch befürchten zu müssen, in einfacher Kistenverpackung. Der Ueberfluß an frischem Gemüse auf dem Markt ist auf kurze Zeit zusammengedrängt. In den ersten Tagen kann man vielleicht noch hohe Preise erzielen, später aber erhält man höchstens noch Durchschnittspreise und muß oftmals noch große Verluste infolge Verderbens der Ware in Kauf nehmen. Wer weit vom Markt entfernt wohnt oder ungünstige Verkehrsverbindungen hat, kann überhaupt keine frischen Früchte zum Markt bringen.

Durch das Einmachen in Dosen besteht nunmehr die Möglichkeit, die Erzeugnisse zu einer Zeit auf den Markt zu bringen, wo der Andrang von Frischgemüse oder -obst abgeflaut ist. Der Markt wird dadurch entlastet und das Angebot auf das ganze Jahr verteilt. Den marktungünstig gelegenen Betrieben wird dadurch die Möglichkeit des bequemen und gefahrlosen Versandes der Gartenerzeugnisse gegeben, was gleichbedeutend ist mit einem näheren Heranrücken dieser Betriebe an den Markt. Es gehört für die Landfrau nur etwas kaufmännisches Geschick dazu, um in der Stadt in Delikatessengeschäften, Kolonialwarengeschäften, Pensionen und auch in Haushaltungen feste Abnehmer für ihre Gemüse-, Obst- und Fleischkonserven zu finden. So kann dieses Konservierungsverfahren sehr wohl dazu beitragen, die Einnahmen aus dem Garten und Geflügelhof um ein Bedeutendes zu erhöhen.

Hygienische Grundsätze für heiße Tage.

Zunächst: Bade täglich! Wem dies aus äußeren Umständen nicht möglich ist, der bade oder dusche wenigstens zu Hause. Ist auch dazu keine Gelegenheit, so wasche man sich doch mindestens jeden Morgen und Abend ganz mit kühlem Wasser und mit Seife ab.

Ferner wechsele man häufig Wäsche und Strümpfe. Durchgeschwitzte Wäsche bekommt bald einen unangenehmen Geruch; außerdem ist sie für die Haut schädlich. Es genügt ja, daß einen Tag lang getragene Wäsche nur in kaltem Wasser mit Seife durchgewaschen wird, damit die Bestandteile des Schweißes herausgespült werden. Und es ist bei täglichem Wäschewechsel in den heißen Tagen gar nicht unbedingt erforderlich, daß die Wäsche so sorgfältig gekocht und durchgewaschen wird wie sonst. Dasselbe gilt natürlich auch von den Strümpfen.

Man esse nicht zu reichlich und zu fett. Ausgiebige Nahrungsaufnahme belastet das im Sommer ohnehin schon stark angestrengte Herz. Ein voller Magen ist im Sommer daher sehr lästig und schafft Unbehagen und langes Völlegefühl. — Man trinke ausreichend, auch kalte Getränke. Jedoch soll man sie nicht zu hastig hinunterstürzen. Andererseits ist es falsch, anzunehmen, man könne sich an einem eisgekühlten Glas Flüssigkeit erkälten. Vom Biertrinken ist wenigstens am Tage abzuraten; es führt zu starkem Schwitzen; denn der Alkohol stört die automatische Wärmeregulation des Körpers.

Man lüfte die Wohnung des Nachts und lasse am Tage Vorhänge an den Fenstern, damit die pralle Sonne den Aufenthalt in den Zimmern nicht unerträglich macht. Man soll auch kräftig für Durchzug sorgen, um die Zimmer etwas auszukühlen.

Man schlafe unter einer bezogenen dünnen Decke. Kopfkissen und Unterbett sind überflüssig. Man erkältet sich in der Nacht nicht, weil die Bettdecke zu dünn ist. Wohl aber kann man Schaden nehmen, wenn man eines zu warmen Bettes wegen im Schlaf schwitzt und sich unwillkürlich aufdeckt. Dann wird unter Umständen der feuchte Körper zu lange einer gelinden Abkühlung ausgesetzt. Dr. Gruhn.

Der Wassergenuß im Sommer.

Im Sommer, wenn gerade der Durst groß ist, trinkt mancher einmal — sei es aus Unwissenheit oder aus Leichtsinn — Wasser aus Quellen oder Bächen. Davor muß im allgemeinen gewarnt werden, sofern man nicht genau weiß, wo das Wasser herkommt. Ein Bach kann z. B. weit von der Trinkstelle entfernt dicht an Ställen oder Dunggruben vorbeiführen. Das Wasser einer Quelle in den Bergen kann wiederum dadurch verunreinigt sein, daß auf einer höher gelegenen Wiese Vieh weidet. In solchen Fällen besteht die dringende Gefahr, daß das Wasser mit tierischen oder auch menschlichen Abfallstoffen verschmutzt ist. Dabei braucht nun das Wasser keineswegs trübe auszusehen. Es kann sogar ganz klar sein und trotzdem krankmachende Bakterien mit sich führen.

Verfehlt ist es auch, von stehendem Wasser zu trinken, also aus Seen, Teichen oder Kanälen. Hier ist die Erkrankungsgefahr sehr groß, wenn das Wasser nicht vor dem Gebrauch wenigstens 10 Minuten lang gekocht worden ist. Aber auch dann ist noch davon abzuraten. Oft genug werden Fabrikabwässer in Kanäle und Flüsse abgeleitet, die unter Umständen auch nicht durch Kochen völlig entgiftet werden können. Auf alle Fälle ist es immer ratsam, grundsätzlich nur Wasser aus bekannten und ordnungsmäßig angelegten Brunnen oder aus öffentlichen Wasserleitungen zu trinken. Dr. Gruhn.

Markt- und Börsenberichte

Geldmarkt.

Kurse an der Posener Börse vom 1. August 1933.

Bank Polski-Akt. (100 zł) 78.50 zł	4% Dollarprämienanl. Ser. III (Stck. zu 5 $) 48.— zł
4½% (früher 8%) Dollarrentbr. d. Pos. Ldsch. pro Doll. ($ 1.— à 6,46) 41—42.— zł	5% staatl. Konv.-Anleihe 46.— zł

Kurse an der Warschauer Börse vom 1. August 1933.

10% Eisenb.-Anl. (31. 7.) 102.—	1 Pfd. Sterling = zł ... 29.78
5% staatl. Konv.-Anl. .. 46—47	100 schw. Franken = zł 173.—
100 franz. Frk. = zł ... 35.01	100 holl. Gulden = zł 360.90
1 Dollar = zł 6.64	100 tschech. Kronen = zł (31.7.) 26.54

Diskontsatz der Bank Polski 6%.

Kurse an der Danziger Börse vom 1. August 1933.

1 Dollar = Danz. Guld. 3.85	100 Złoty = Danziger Gulden 57.58
1 Pfd. Stlg. = Danz. Gld. 17.12	

(Fortsetzung auf Seite 499)

Nr. 32. 4. August 1933

Für die Landfrau

(Haus- und Hofwirtschaft, Kleintierzucht, Gemüse- und Obstbau, Gesundheitspflege, Erziehungsfragen)

Wie wunderbar ist Menschenglück,
So gar unstet mit falscher Tück. —
Jetzt ist einer hoch, bald wird er nieder,
Jetzt ist einer arm, bald reich er wieder.
Die Zeit bringt oft die roten Rosen,
Oft bringt sie auch herfür Zeitlosen.

N. Frischlin (1547—1590).

Praktische Winke für die Aufbewahrung von Eiern.

Die geeignetste und üblichste Zeit zum Eiereinlegen pflegt der Monat August zu sein. Denn dann ist die Brutlust der Hennen vorüber, sie legen noch fleißig vor der Mauser, und man legt diese somit noch billigen Eier für die eierarmen Wintermonate als Verbrauchsvorrat ein, wenn das Frischei ein gut preisender und rarer Absatzartikel wird und jeder Haushalt sich dann möglichst bei der noch immer sehr knappen Belieferung beteiligen kann. Im großen strebt man ja immer mehr an, daß durch Kühlanlagen und Eierlagermaschinen — die durch tägliche Viertelumdrehung auf maschinellem Wege das Dotter stets in der Mitte des Eies halten und ein Verderben bis auf Jahresfrist ausschließen — das Ei frisch erhalten bleibt und das übliche Eiereinlegen in Fortfall kommt. Im kleinen kann man das auch ganz gut nachahmen und betreiben, indem man die exakt sauberen Eier vom Spätherbst an sammelt und in gut temperiertem, jedoch frostfreiem Raum waagerecht auf Eierständern auslegt und sie jeden zweiten Tag um die Hälfte wendet, was den Zweck verfolgt, daß das Eidotter stets in der Mitte des Eiinhaltes in der Schwebe erhalten bleibt. Denn durch langes einseitiges Lagern resp. Hochgestelltlassen der Eier reißen die feinen Dotterstränge, die das Dotter halten, es sinkt nach der porösen Eischale zu und der Eiinhalt verdirbt allmählich. Weil die Eischale so luftdurchlässig ist und somit der Eiinhalt allmählich gefährdet, gibt es auch noch ein gutes, altes und billiges Haltbarmachungsverfahren für das Frischei, das schon Generationen vor uns angewandt haben: Einreiben der Herbsteier mit Speckschwarte oder gereinigtem Vaselin, auf Eierbrettern auslegen und öfter umkehren. Diese Eier verlieren weder an Geschmack noch Gewicht und erhalten sich wirklich sehr lange frisch, so daß sich das Eiweiß doch noch im Frühjahr steif zu Schnee schlagen läßt.

Aber abgesehen von all diesen Methoden, die man im Haushalt ja doch nur im beschränkten Maße durchführen kann, bleibt doch für einen großen Prozentsatz von Haushalten zum Schaffen des notwendigen Winterverbrauchsvorrates für die Küche das Eiereinlegen mit den altbewährten Haltbarmachungsmitteln wie „Garantol", „Wasserglas" usw. unentbehrlich.

Welches der verschiedenen Haltbarmachungsverfahren man nun auch beim Eiereinlegen verwenden mag, volle Garantie für weitgehende Haltbarkeit ist nur dann vorhanden, wenn absolut frische, saubere und ganze Eier eingelegt werden, nicht etwa schmutzige oder gar rissige und brüchige Eier zwischenkommen, die naturgemäß durch ihr baldiges Verderben den ganzen Eiertopf gefährden. Um für die Frische zu garantieren, genügt an sich ja schon die genaue Kontrolle, die Eier nicht lange aufzusammeln. Wer sie jedoch aufkaufen muß, kann sie mit elektrischer Lampe durchleuchten und prüfen, wie beim Schieren der Bruteier. Noch genauer und sicherer läßt sich das Alter des Eies durch seine Schwimmfähigkeit in folgender Salzlösung feststellen: Man löse ¼ Pfd. Salz in 1 Ltr. Wasser auf, hineingelegte frische Eier sinken in dieser Lösung auf den Boden des Gefäßes, mehrere Tage alte Eier schwimmen schon zirka in der Mitte der Flüssigkeit und sofort, so daß das Ei, je älter es ist, schon immer mehr nach der Oberfläche kommt, da bei den älteren Eiern der Eierinhalt immer mehr verdunstet. Bei dieser Wasserprobe ergibt es sich auch, daß keine rissigen Eier zum Eiereinlegen mit unterlaufen. Wo aber diese Probe nicht notwendig ist, kann man rissige und brüchige Eier noch viel einfacher beim Einlegen aussortieren, man braucht während des Einlegens nur immer je zwei Eier leicht mit den Schalen aneinander zu klopfen, so hört man, wie z. B. beim Prüfen von defektem Geschirr, schon ganz genau an dem Klang, ob das Ei brüchig ist.

Es gibt nun, wie schon gesagt, die verschiedensten Konservierungsarten, die alle von dem gleichen Prinzip ausgehen, durch Luftabschluß der porösen Eischale den Eiinhalt frisch zu erhalten. Die bekanntesten und bewährtesten dieser luftabschließenden Haltbarmachungsmittel sind „Garantol" und „Wasserglas". Auch wählt man das Einlegen in Kalk, — auf frisch gelöschten Kalk soviel Wasser auffüllen, daß eine dickflüssige, milchige Masse entsteht —, als das entschieden billigste Verfahren. Doch hat es anfechtbare Seiten, auf die aufmerksam gemacht sei: Der Kalk greift allmählich die Eierschalen an und macht sie weich und mürbe, so daß es ein Abkochen dieser Eier sowie auch das Steifbekommen von Eischnee späterhin unterbindet; zudem wird das Herausnehmen der eingelegten Eier mit der Zeit etwas schwierig, da die Kalkmasse bei dem allmählich verdunstenden Wasser leicht fest wird.

Dieser Uebelstand fällt bei „Garantol" wie „Wasserglas" fort, die beide gute Einlegemittel sind. Wem von beiden der Vorzug zu geben, ist Ansichtssache, Gewohnheit und Kostenpunktfrage. „Garantol", in Drogen- und Kolonialwarengeschäften erhältlich, kostet in der kleinen Packung 1,— zł, die zum Einlegen von 4 Schock Eiern genügt. Die genaue Gebrauchsanweisung liegt jeder Packung bei.

„Wasserglas" ist eine dickliche Flüssigkeit, die man sich beim Einkauf literweise in Flaschen einfüllen läßt. Es kostet pro Liter 0,70 zł und ist in folgender Mischung zu verwenden: Für 1 Schock Eier mische man ½ Liter Wasserglas und 3 Liter kaltes Wasser im Vorratstopf zusammen und lasse die Eier nach genauer Prüfung hineingleiten. Beim Eiernachlegen achte man stets darauf, daß die Lösung die Eier ganz bedeckt; sie wird allmählich gallertartig und daher wie Garantol, das beim Stehen oben eine glasartige Schicht bildet, absolut sich konservierend. Die fertig eingelegten Eiertöpfe werden, wenn sich die Gallerte gebildet, mit festem Papier verbunden und im trockenen, frostfreien Kellerraum aufbewahrt. Beim Herausnehmen der Eier verfahre man sauber und verbinde die Töpfe dann wieder. Sollte es bei strengem Winter mal vorkommen, daß Eier, ob frische oder eingelegte, gefroren sind, was man natürlich achtsam verhüten wird, so kann man sich damit helfen, daß man sie in frisches Brunnenwasser legt, das den Frost auszieht und sie wieder noch verwendbar macht.

Die auf rechte Art eingelegten Eier sind im übrigen gleich den frischen zu jedem Zweck (bis auf Verkauf!) verwendbar; nur beim Abkochen platzen sie leicht, was man vermeiden kann, wenn man an dem runden Eiende, wo die Luftkammer liegt, mit feiner Nadel ein Loch macht, daß die sich beim Erwärmen ausdehnende Luft ungehindert entweichen kann; auch tue man an das Kochwasser einige Tropfen Essig.

Efr.

Flaschen als Einmachgefäße.

In diesem Jahre haben wir eine reiche Beerenernte. Da werden vielerorts die Einmachegefäße nicht reichen. Wegen der Schwierigkeit der Lebenshaltung werden aber viele nicht geneigt sein, Einmachegläser zu kaufen. Da ist es nun empfehlenswert, auf die Flaschen als Einmachegefäße zurückzugreifen. Zum Einmachen von Früchten eignet sich jede Flasche, also Wein-, Selter-, Bier- und Likörflaschen. In den meisten Haushaltungen liegen ja oft ganze Berge von Flaschen ohne Nutzen umher. Selbst alte verstaubte Flaschen lassen sich mit warmem Wasser, eventuell Sodawasser und einer Flaschenbürste reinigen. Gute Dienste beim Reinigen leisten auch die Kieselsteine, die im Flascheninnern geschwenkt werden. Nach dem Reinigen muß mit reinem Brunnenwasser nachgespült werden.

Wie werden die Gemüse nun in Flaschen eingekocht? Wie sonst üblich, werden die Gemüse der verschiedenen Art geputzt, gereinigt, gekocht oder gedämpft und dann zerkleinert. Mit einem Trichter füllt man sodann die Masse in die Flaschen, und zwar so, daß oben ein Raum von 8—10 cm frei bleibt. Das ist notwendig, damit die Flaschen beim Sterilisieren nicht zerspringen. Salz und Gewürz erhöhen natürlich den Wohlgeschmack der Gemüse, weshalb man diese nach Bedarf zugibt. Das Verschließen erfolgt entweder mit Korken oder mit Watte.*) Um die Korken keimfrei zu machen,

*) Vgl. den Aufsatz „Säfte und Apfelkraut" in Nr. 27/1933.

müssen sie in siedendem Wasser erst ¼ Stunde lang gekocht werden. Mit einer Handverkorkmaschine lassen sich die Flaschen leicht schließen. Notwendig ist das Ueberbinden der Flaschen mit Bindfaden, damit die Korken nicht während des Sterilisierens aus den Flaschen getrieben werden.

Das Sterilisieren erfolgt durch Hitze und muß so lange durchgeführt werden, bis alle schädlichen Wesen abgetötet sind, durch die eine Gärung, wie Schimmeln oder gar Fäulnis des Flascheninhalts hervorgerufen werden könnte. Zum Sterilisieren benutzt man einen Topf, auf dessen Boden man einen Kuchenkühler aus Draht stellt oder Holzwolle, Hobelspäne u. ä. legt. Wenn man Holzspäne und dergleichen verwendet, muß der Topfboden damit 3 cm dick belegt werden. Nun stellte man die Flaschen hinein und gießt kaltes Wasser zu, bis dieses in der Höhe der Flaschenköpfe steht. Dann erhitzt man allmählich das Wasser bis auf den Siedepunkt. Wenn dieser erreicht ist, stellt man den Topf auf eine weniger heiße Stelle des Herdes und läßt ihn ziehen: beim Sterilisieren von Obst ½ Stunde, beim Sterilisieren von Gemüse*) 1½—2 Stunden lang. Bei Watteverschlüssen darf die Watte auf keinen Fall naßwerden. Nach der angegebenen Zeit werden die Flaschen aus dem Bade genommen, vor Luftzug geschützt und auf einen mit einem trockenen Tuche belegten Tisch gestellt, bis sie kalt geworden sind. Sind die Flaschen verkorkt, so erhitzt man Paraffin und steckt die verkorkten Flaschen soweit hinein, daß Kork sowohl wie Bindfaden mit diesem Verdichtungsmittel überzogen sind. Mit Watte geschlossene Flaschen brauchen nicht mit Paraffin behandelt zu werden. Sämtliche Konserven müssen trocken, dunkel und kühl aufbewahrt werden.

Obst verarbeitet man am besten zu Mark, wenn es in Flaschen eingekocht werden soll. Besonders eignen sich dazu Pflaumen und Zwetschen, die gut reif geerntet, gewaschen und entsteint werden und unter Zusatz von wenig Wasser in einem emaillierten Topf weich gekocht und durch ein Sieb getrieben werden. Auf 1 Ltr. Mark verrührt man mit 200 bis 400 g Zucker und füllt es in die Flaschen. Bei Aepfeln, Quitten und Birnen müssen die Früchte vor dem Kochen zerkleinert werden. Da in den Schalen und Kerngehäusen viel Wohlgeschmack enthalten ist, kocht man sie mit. Um ein Anbrennen zu verhüten, muß gut gerührt werden. Bei Apfelmark fügt man 400 g Zucker, bei Birnenmark 200 bis 300 g, bei Quittenmark 500—700 g auf das Liter zu. Diese Fruchtmarke sind so wohlschmeckend, daß sie eine angenehme Zuspeise**) bilden und die Butter als Brotaufstrich ersetzen. Sehr zu empfehlen ist auch die Zubereitung von Tomatenmark. Bei Hochreife werden die Tomaten ohne Wasserzusatz in einem Topf weich gekocht. Durch ein Haarsieb werden Schalen und Kerne vom Mark getrennt und letzteres in Flaschen gefüllt und sterilisiert. Tomatenmark eignet sich besonders zu Suppen.

*) Gemüse sterilisiert man nach spätestens 2 Tagen nochmals ½ Stunde.

**) Ueber die vielseitige Verwendung von Obstmark bringen wir im Winter Rezepte.

Kostenlose Heilmittel in der Natur.

(Schluß.)

Stiefmütterchen. Die kleinen wildwachsenden Feldstiefmütterchen werden als Tee gegen Husten verordnet und gegen schlechte Blutbeschaffenheit.

Salbei. Die grünen frischen Blätter dienen zum Putzen der Zähne, kräftigen empfindliches Zahnfleisch. Salbeitee aus frischen oder getrockneten Blättern dient zum Gurgeln bei Halsentzündung und Heiserkeit.

Sauerampfer. Alle Gerichte wie Suppe und Gemüse, aus frischen jungen Blättern gekocht, sind ebenso wie roher ausgepreßter Saft blutbildend, blutverbessernd, die Verdauung anregend, die Eßlust hebend.

Spitzwegerich. Tee und Saft der heilkräftigen Pflanze bewährt bei Verschleimung der Luftröhre und des Magens.

Taubnessel. Kraut und Blüten liefern einen blutreinigenden Tee, der auch gegen Blasenleiden, Durchfall und Fiebererscheinungen hilft.

Tomate, frisch oder gekocht, reinigt Magen, Darm, Nieren, erfrischt bei Entzündung und Blutwallungen.

Vogelbeeren (Ebereschen). Die ausgereiften Beeren werden in wenig Wasser ausgekocht, filtriert, mit Zucker, je Liter Saft ½—¾ kg berechnet, zu Sirup oder Gelee eingedickt, welches sich gegen Halsleiden, Husten und Atemnot bewährt. Die Beeren nach dem ersten Frost mit Branntwein aufgesetzt, am warmen Orte ziehen lassen, dann abgegossen, filtriert, nach Geschmack mit gekochtem Zucker oder aufgelöstem Süßstoff vermischt, ein magenstärkendes, erwärmendes Getränk. Die duftigen Blüten ein beliebter Tee von appetitanregender Wirkung, das Blut verbessernd und vermehrend.

Wacholder. Die reifen Beeren werden gekaut, besitzen einen süßlichen aromatischen Geschmack, haben eine günstige Wirkung auf Magen und Därme. Eine Abkochung der Wacholderbeeren besitzt die vorgenannten Eigenschaften, vertreibt Blähungen, verhindert Harnverhaltung und wassersüchtige Anschwellungen alter und herzleidender Personen. Wacholdersaft, Mus, Branntwein haben dieselbe Wirkung, während der aromatische Wacholderspiritus oder Wacholderessig zu Einreibungen schwächlicher Kinder oder von gichtischen Greisen verwendet wird.

Wermut. Die Stengel werden vor der Blüte abgeschnitten, wegen des herben Geschmackes wenig beliebt, aber bewährt als Tee, Likör, Branntwein, Extrakt, als Beigabe zu Wein (Wermutwein) bei Magenschwäche, Magenkrampf, Sodbrennen, Erbrechen empfehlenswert.

Walnuß. Die frischen Blätter des Nußbaumes sind ein heilkräftiger Zusatz zu Bädern, Skrofeln, Hautkrankheiten heilend, zur Stärkung der Knochen schwacher Kinder. Eine Abkochung der Blätter und Schalen vertreibt Wanzen und Flöhe.

Frau G. Spannuth.

Wenn das Kind Leibschmerzen hat.

Prof. Dr. Bessau.

Kinder klagen oft über Leibschmerzen, auch wenn überhaupt kein krankhafter Befund vorliegt, so z. B. beim normalen Stuhldrang, oder wenn sie sich gegen eine unerwünschte Fütterung wehren. Organisch begründete Bauchschmerzen haben oft ihre Ursache nicht im Bauch selbst: Bekannt sind die Bauchschmerzen bei Lungen- und Rippenfellentzündung, bei Mandelentzündung und Diphtherie. Sitzt die Erkrankung im Bauch, so muß stets an die Möglichkeit einer Blinddarmentzündung gedacht werden. Immerhin gibt es viele andere und tatsächlich noch häufigere Ursachen, so die nervösen Nabelkoliken, die oft mit Blinddarmentzündung verwechselt werden. Besonders wichtig ist die bei uns so häufige Bauchdrüsentuberkulose. Sie entsteht zumeist durch den Genuß roher Milch und von Molkereierzeugnissen aus roher Milch, die von tuberkulösen Rindern gewonnen wurden. Bei der außerordentlichen Ausdehnung der Rindertuberkulose ist vor der Verfütterung roher Milch, auch sogenannter „Vorzugsmilch", an Kinder dringend zu warnen. Eine weitere Quelle von Bauchschmerzen sind entzündliche Erkrankungen der Harnwege, ebenso Steinleiden, die — wie wir heute wissen — bei Kindern gar nicht so selten sind. Magendarmkatarrhe und ansteckende Darmentzündungen verursachen gleichfalls Bauchschmerzen. Störungen dieser Art werden zumeist auf Diätfehler zurückgeführt. Reine Diätfehler sind im Kindesalter längst nicht so häufig wie angenommen wird; sie spielen oft nur eine auslösende Rolle bei der Entstehung ansteckender Darmentzündung. Auch Eingeweidewürmer, namentlich die kleinen Madenwürmchen, können Bauchschmerzen hervorrufen, die oft an leichtere Formen der Blinddarmentzündung erinnern. „Magen"beschwerden der Kinder sind nicht selten auf Erkrankungen der Leber zurückzuführen.

Bauchschmerzen sind also ein Krankheitszeichen, keine Krankheitseinheit. Ihren Ursachen muß in jedem Falle sorgfältig nachgegangen werden. Es kann sich um gleichgültigste wie lebensbedrohende Vorgänge handeln. Deshalb ist es Pflicht aller Eltern und vor allem aller Mütter, wenn ein Kind über Bauchschmerzen klagt, deren Ursache nicht ohne weiteres feststellbar ist, sich stets so rasch wie möglich ärztlicher Hilfe zu versichern; denn nur der Arzt wird nach sorgfältiger Untersuchung imstande sein, den Tatbestand aufzuklären und entsprechende erfolgreiche Hilfe zu leisten.

Vereinskalender.

Nachstehende Versammlungen sind für die Landfrauen wichtig. Nähere Angaben stehen im Vereinskalender auf Seite 491 und 492.

Gumnitz: 11. 8. Haushaltungskursus **Kobylin:** 12. 8. Haushaltungskurse in den Bezirken Rogasen und Gnesen.

(Fortsetzung von Seite 494)

Kurse an der Berliner Börse vom 1. August 1933.

100 holl Gld. = dtsch. Mark	169.80	Anleiheablösungsschuld nebst Auslosungsr. für 100 RM. 1—90 000.— = dtsch. Mk.	387.50
100 schw. Franken = dtsch. Mark	81.32	Anleiheablösungsschuld ohne Auslosungsr. für 100 RM.=dtsch.Mk.	11.—
1 engl. Pfund = dtsch. Mark	14.—	Dresdener Bank	45.25
100 Złoty = dtsch. Mark	47.—	Dtsch. Bank u. Diskontoges.	54.75
1 Dollar = dtsch. Mark	3.15		

Amtliche Durchschnittskurse an der Warschauer Börse.

Für Dollar				Für Schweizer Franken			
(26. 7.)	6.45	(29. 7.)	—.—	(26. 7.)	173.02	(29. 7.)	—.—
(27. 7.)	6.44	(31. 7.)	6.44	(27. 7.)	173.23	(31. 7.)	173.—
(28. 7.)	6.77	(1. 8.)	6.64	(28. 7.)	172.97	(1. 8.)	173.—

Złotymäßig errechneter Dollarkurs an der Danziger Börse 31. 7. 6.51, 1. 8. 6.68.

Geschäftliche Mitteilungen der Landw. Zentralgenossenschaft

Poznań, Wjazdowa 3, vom 2. August 1933.

Maschinen. Das Geschäft in **Erntemaschinen** kann im allgemeinen als erledigt betrachtet werden. Vereinzelt sind in der vergangenen Woche noch Verkäufe, auch in Bindemähern, zustande gekommen. Das Geschäft in **Bindegarn** war in diesem Jahr recht flott. Die täglich eingehenden Aufträge können sofort vom Lager erledigt werden. Nach den bisher eingehenden Anfragen und Aufträgen hat es den Anschein, als ob der Bedarf in **Ackergeräten zur Herbstbestellung** recht groß ist, und als ob auch die Kauflust besser geworden ist. Die Preise für Ackergeräte sind gegen das Vorjahr seitens der Ventzki-Werke ermäßigt worden; wir geben dieselben auf Anfrage gern bekannt. Für die Mengen, die wir von unserem Lager liefern können, sind wir bereit, den Zeitverhältnissen Rechnung zu tragen und die Maschinen unter dem Fabrikpreis abzugeben

Für **Schare, Streichbleche, Anlagen** und **Sohlen** haben wir die Preise ebenfalls herabsetzen können. Nach wie vor liefern wir diese Artikel aus **Eisenbahnstahl, geschmiedet.** Dieses Material hat sich überall sehr gut bewährt. Wenn die Schare nach unseren Härtevorschriften weiterbehandelt werden, so sind dieselben in bezug auf Haltbarkeit den Originalscharen durchaus gleichwertig, aber im Preise ganz erheblich billiger. Wir liefern Schare und Streichbleche aus diesem Material nicht nur für sämtliche Gespannpflüge, sondern auch für Dampfpflüge und Motorpflüge aller Art.

Textilwaren. Bezüglich der bereits in der letzten Nummer angezeigten **10 billigen Verkaufstage,** die wir, wie alljährlich, auch in diesem Jahre nach Beendigung der Jahresinventur in der Zeit vom **16.—25. August** in unserer Textilwaren-Abteilung veranstalten, geben wir noch bekannt, daß während dieser Zeit nicht nur die in der Inventuraufnahme dazu bereits bestimmten Waren zu stark herabgesetzten Preisen verkauft werden, sondern daß in diesem Jahre außerdem größere Posten, die aus aufgelösten Verkaufsstellen stammen, durch uns zum Verkauf kommen.

Wir möchten allgemein empfehlen, falls Bedarf in Textilwaren vorliegen sollte, mit der Eindeckung desselben möglichst bis zu diesem Inventur-Ausverkauf zu warten.

Futtermittel. Von **Getreidekleie** ist Roggenkleie im Augenblick sehr gefragt und das Preisverhältnis zu Roggen günstig. Bisher war allerdings nur die stark ausgemahlene Kleie der Hermannmühle und der P. Z. P. Z. zu haben, in den ersten Tagen dieser Woche sind aber auch die ersten Angebote von kongreßpolnischen Mühlen gekommen. Mehlige, grobschalige Kleie kostet von dort bis 1.50 Złoty die 100 kg mehr wie die hiesigen Kleien, es sind aber auch nach den uns vorliegenden Anschauungsmustern andere kongreßpolnische Kleien, die besser ausfallen als die stark ausgemahlenen Großmühlenkleien, zu annehmbarem Preis zu haben. Für Weizenkleie werden noch immer hohe Preise gefordert, weil neuer Weizen noch nicht vermahlen wird und der neue Weizen in nennenswerten Mengen noch gar nicht gehandelt wurde, die Mühlen auch dafür zunächst noch kein Interesse haben. Gerstenkleie wird von den Graupenmühlen noch nicht hergestellt.

Von Kraftfuttermitteln sind Oelkuchen wieder besser gefragt, bevorzugt werden nach wie vor Sonnenblumenkuchen und Leinkuchen, aber auch für Erdnußkuchenmehl, Palmkernkuchenschrot und Kokoskuchenmehl besteht Interesse.

Düngemittel. Da wie bei uns, anscheinend auch in anderen Ländern, zur Herbstdüngung hauptsächlich Phosphorsäure und Kali angewendet und die erstere zum größten Teil in Form von Thomasmehl abgefordert wird, ziehen die Preise für Thomasmehl ununterbrochen an. Nachdem wir unsere zuletzt zugekauften Mengen wieder vollständig verkauft haben, haben wir neu kaufen müssen und kalkuliert sich die Ware jetzt auf Złoty 0.61 per kg% P_2O_5 waggonfrei Gdynia, d. h. 100 kg Thomasmehl 16% stellen sich demnach auf Złoty 9.76 waggonfrei Gdynia. Aber auch dieser erhöhte Preis für Thomasmehl stellt sich noch immer günstiger wie die Forderungen für Supertomasyna, die sich inzwischen auch um 5 Groschen per kg% P_2O_5 erhöht haben, also nicht mehr 59 Groschen per kg% lauten, sondern 64 Groschen per kg% P_2O_5, d. h. für 100 kg Supertomysyna Złoty 10.24 waggonfrei Chorzów.

Die Forderungen für Superphosphat sind bis jetzt unverändert geblieben mit 66 Groschen per kg% P_2O_5 Parität Luboń, d. h. Złoty 10.56 für 100 kg 16%iges Superphosphat lose waggonfrei Luboń.

Ausdrücklich müssen wir darauf aufmerksam machen, daß sich alle diese von uns genannten Preise für den Bezug voller Waggonladungen verstehen.

Marktbericht der Molkerei-Zentrale vom 2. August 1933.

Seit unserem letzten Marktbericht hat sich die Lage auf dem Buttermarkt zunächst wenig verändert. Anfang der Woche konnte man sogar von einer ausgesprochenen flauen Lage sprechen. Seit heute allerdings scheint es wieder so, als wenn doch eine Belebung eintritt. Berlin erhöhte seine Notierung um nur 2 Rm., während man doch mehr erwartet hatte. Der Export ist trotzdem noch möglich, da die deutschen Abnehmer über Notierung zahlen.

Es werden zurzeit folgende Preise gezahlt: Posen Kleinverkauf 1,70, engros 1,35 Złoty pro Pfund. Die übrigen inländischen Märkte ca. 1,40 Złoty, und diese Preise bringt auch der Export.

Amtliche Notierungen der Posener Getreidebörse vom 2. August 1933.

Für 100 kg in zł fr. Station Poznań

Transaktionspreise:		Hafer	12.00—12.50
Roggen 1270 to	16.50	Roggenmehl (65%)	26.00—26.75
Richtpreise:		Weizenkleie	10.00—11.00
Weizen neu, z. Mahlen	21.00—22.00	Weizenkleie (grob)	11.00—12.00
Roggen	16.00—16.50	Roggenkleie	8.50— 9.00
Gerste, 681-691 g/l	16.00—16.50	Winterraps	33.00—34.00
Gerste, 643-662 g/l	15.00—16.00	Winterrübsen	43.00—44.00
Wintergerste	13.50—14.00	Blaulupinen	7.50— 8.50
		Gelblupinen	9.50—10.50

Gesamttendenz: ruhig. Nach dem Urteil der Börse war die Tendenz für Roggen, Weizen, Gerste, Hafer und Roggenmehl ruhig. Transaktionen zu anderen Bedingungen: Roggen 315, Weizen 60, Gerste 75, Roggenmehl 60, Weizenmehl 70, Roggenkleie 119 t. Weizenmehl wegen geringer Geschäfte nicht notiert.

Futterwert-Tabelle

(Großhandelspreise abgerundet, ohne Gewähr.)

*) für dieselben Kuchen feingemahlen erhöht sich der Preis entsprechend.

Futtermittel	Preis per 100 kg	Gehalt an		Preis in Złoty für 1 kg		
	zł	Gesamt-Stärkewert %	Verd. Eiweiß %	Gesamt-Stärkewert	Verd. Eiweiß	Verd. Eiweiß nach Abzug des Stärkewertes **)
Kartoffeln	2,10	19,7	0,9	0,10	—	—
Roggenkleie	9,50	46,9	10,8	0,20	0,88	0,54
Weizenkleie feine	12,50	48,1	11,1	0,26	1,12	0,79
Gerstenkleie	13,—	47,3	6,7	0,28	1,94	1,33
Hafer mittel	14,—	59,7	7,2	0,23	1,94	1,21
Gerste mittel	16,—	72,—	6,1	0,22	2,62	1,54
Roggen mittel	16,25	71,3	8,7	0,23	1,87	1,14
Lupinen, blau	9,—	71,—	23,3	0,13	0,39	0,18
Lupinen, gelb	11,—	67,3	30,6	0,16	0,36	0,23
Ackerbohnen	12,—	66,6	19,3	0,18	0,62	0,37
Erbsen (Futter)	16,—	68,6	16,9	0,23	0,95	0,64
Seradella	11,—	48,9	13,8	0,22	0,80	0,54
Leinkuchen*) 38/42%	22,—	71,8	27,2	0,31	0,81	0,64
Rapskuchen*) 36/40%	17,—	61,1	23,—	0,28	0,74	0,57
Sonnenblumenkuchen*) 50%	19,50	68,5	30,5	0,28	0,64	0,51
Erdnußkuchen*) 55%	28,50	77,5	45,2	0,37	0,63	0,55
Baumwollsaatmehl geschälte Samen 50%	—,—	71,2	38,—	—,—	—,—	—,—
Kokoskuchen*) 27/32%	24,50	76,5	16,3	0,32	1,50	1,13
Palmkernkuchen*) 21/23%	22,50	70,2	13,1	0,32	1,72	1,29
Sojabohnenschrot extrahiert 46%	26,50	73,3	40,7	0,36	0,65	0,56

**) Der Stärkewert (ohne Stärkewert des Eiweißes) ist so hoch bewertet wie der in Polen billigste Stärkewert in der Kartoffel und vom Futtermittelpreise in Abzug gebracht.

Landwirtschaftliche Zentralgenossenschaft

Poznań, den 2. August 1933. Spółdz. z ogr. odp.

Posener Wochenmarktbericht vom 2. August 1933.

Auf dem Posener Wochenmarkt zahlte man in Złoty bzw. in Groschen für: 1 Pfund Tischbutter 1,50, Landbutter 1,30, Weißkäse 25, 1 Liter Milch 20, ¼ Liter Sahne 30—35, 1 Mandel Eier 1,

1 Pfund Kirschen 50—60, Sauerkirschen 40—45, Himbeeren 50, Johannisbeeren 30, Preißelbeeren 60, Stachelbeeren 35—50, Blaubeeren 35, Rhabarber 2 Pfund 15, Tomaten 75—80, Birnen 20 bis 60, Aepfel 20—45, Schnittbohnen 10—25, Schoten 10, Kartoffeln 5, Sauerampfer 10, Steinpilze 60—80, Pfifferlinge 40—50, 1 Kopf Weißkohl 10—20, Wirsingkohl 15—25, Rotkohl 20, Blumenkohl 15—35, Salat 2 Köpfe 15, Gurken das Stück 10, Zitronen 10, 1 Bund Kohlrabi 10, Mohrrüben 5, Zwiebeln 5—10, Grünzeug 5, 1 Pfund Schweinefleisch 75—1,10, Rindfleisch 60—90, Hammelfleisch 60—80. Kalbfleisch 70—1,10, Schweine- und Kalbsleber 60—1,10, frischen Speck 80—85, Räucherspeck 1,10. Fische: Aale 1,20—1,30, Schleie 1—1,20, Hechte 1—1,50, Karauschen 80—1, Weißfische 40—60, Krebse die Mandel 80—1,50, 1 Paar Tauben 1—1,20, Perlhühner 2,50, junge Hühnchen 1,35—2,60, Enten 2,50 bis 3,50, Gänse 4—5, Puten 6,50, Kaninchen 1—2.

Schlacht- und Viehhof Poznań vom 1. August 1933.

Auftrieb: 356 Rinder, 1860 Schweine, 500 Kälber, 149 Schafe, zusammen 2865 Tiere.

(Notierungen für 100 kg Lebendgewicht loko Viehmarkt Posen mit Handelsunkosten.)

Rinder: Ochsen: vollfleischige, ausgemästete, nicht angespannt 60—66, jüngere Mastochsen bis zu 3 Jahren 52—58, ältere 44—48, mäßig genährte 36—40. Bullen: vollfleischige, ausgemästete 58—62, Mastbullen 52—56, gut genährte, ältere 44—50, mäßig genährte 36—40. Kühe: vollfleischige, ausgemästete 58 bis 64, Mastkühe 52—56, gut genährte 36—42, mäßig genährte 24—30. Färsen: vollfleischige, ausgemästete 60—64, Mastfärsen 52—58, gut genährte 44—48, mäßig genährte 36—40. Jungvieh: gut genährtes 38—40, mäßig genährtes 34—36. Kälber: beste ausgemästete Kälber 70—76, Mastkälber 60—68, gut genährte 54—58, mäßig genährte 50—52.

Schafe: vollfleischige, ausgemästete Lämmer und jüngere Hammel 66—76, gemästete, ältere Hammel und Mutterschafe 56 bis 64.

Mastschweine: vollfleischige von 120 bis 150 kg Lebendgewicht 100—102, vollfleischige von 100 bis 120 kg 94—98, vollfleischige von 80 bis 100 kg Lebendgewicht 86—92, fleischige Schweine von mehr als 80 kg 80—84, Sauen und späte Kastrate 90—96.

Marktverlauf: belebt.

Ogłoszenie.

V. R. Sp. 60
25

W rejestrze spółdzielczym pod Nr. 60 przy spółdzielni: Królewsko Huckie Towarzystwo Bankowe (Königshütter Vereinsbank) zapisana Spółdzielnia z ograniczoną odpowiedzialnością w Królewskiej Hucie, wpisano dnia 3. czerwca 1933, co następuje:

Uchwałą Walnego Zebrania z dnia 20. kwietnia 1933 zmieniono statut w paragrafie 1, 10, 15, 28, 32, 36. Nazwę firmy zmieniono na: Królewsko Huckie Towarzystwo Bankowe — Königshütter Vereinsbank — Bank Spółdzielczy z ograniczoną odpowiedzialnością w Królewskiej Hucie. Przedmiotem przedsiębiorstwa jest:

a) udzielanie kredytu (pożyczki na podstawie skryptów dłużnych, dyskonta weksli, redyskonto weksli, bieżące zabezpieczone konta) członkom pod warunkami przewidzianemi według ustawy o spółdzielniach i innych ustawowych przepisów,

b) przyjmowanie wkładek pieniężnych z prawem wydania dokumentów wkładkowych opiewających na nazwisko,

c) wydawanie przekazów, czeków i akredytów, jak również dokonywania wypłat i wpłat w granicach Państwa,

d) zakupywanie i sprzedaż na własny rachunek papierów wartościowych Państwa i ciał samorządowych, listów zastawnych, akcyj centrali gospodarczych i przedsiębiorstw, które przez spółdzielnie, ich związki i ich centrale gospodarcze są organizowane, jakoteż akcyj Banku Polskiego,

e) przyjmowanie wpłat na rachunek trzecich osób, inkasowanie weksli i dokumentów,

f) przyjmowanie subskrypcyj na pożyczki państwowe i komunalne, jakoteż akcyj przedsiębiorstw, o których jest mowa w punkcie d),

g) zastąpienie czynności na rzecz Banku Polskiego i banków państwowych,

h) przyjmowanie papierów wartościowych do depozytu jakoteż wynajmowanie przedziałów zabezpieczających,

i) wykonywanie wszelkich innych rodzaji czynności bankowych, o ile takowe według ustawowych przepisów spółdzielniom są dozwolone.

Wkładki mogą też być przyjmowane od nieczłonków, interesa z nieczłonkami są dozwolone.

Sąd Grodzki [533
w Królewskiej Hucie,
dnia 3. czerwca 1933.

Bilanzen.

Bilanz am 31. Dezember 1931.

Aktiva:	zł
Kassenbestand	7 322.79
Laufende Rechnung	17 426.98
Bestände	5 157.50
Beteiligungen	3 185.92
Grundstücke und Gebäude	20 000.—
Maschinen, Geräte, Einrichtung	26 130.23
Wertpapiere	1.—
Verlust	4 351.89
	83 576.31

Passiva:	zł
Geschäftsguthaben	420.—
Reservefonds	21 728.46
Andere Fonds	27 659.85
Schuld an Banken	2 907.—
Kaution	400.—
Laufende Rechnung	27 112.43
Rückständige Verwaltungskosten	3 348.57
	83 576.31

Zahl der Mitglieder am Anfang des Geschäftsjahres: 54. Zugang: —. Abgang: 5. Zahl der Mitglieder am Ende des Geschäftsjahres: 49. (535

Molkereigenossenschaft Concordia
Spółdzielnia z ograniczoną odpowiedzialnością
Sroczyn.

v. Brandis. Kelm. Lengert.

Bilanz am 31. Dezember 1932.

Aktiva:	zł
Kassenbestand	407.49
Landesgenossenschaftsbank	10.—
Laufende Rechnung	16 648.91
Bestände	4 334.85
Wertpapiere	1.—
Beteiligungen	3 316.44
Grundstücke und Gebäude	22 137.97
Maschinen, Geräte, Einrichtung	28 372.39
	75 229.05

Passiva:	zł
Geschäftsguthaben	420.—
Reservefonds	17 376.57
Andere Fonds	30 767.97
Kaution	400.—
Laufende Rechnung	23 668.33
Rückständige Verwaltungskosten	464.96
Reingewinn	2 131.22
	75 229.05

Zahl der Mitglieder am Anfang des Geschäftsjahres: 49. Zugang: 17. Abgang: 1. Zahl der Mitglieder am Ende des Geschäftsjahres: 65. (536

Molkereigenossenschaft Concordia
Spółdzielnia z ograniczoną odpowiedzialnością
Sroczyn.

v. Brandis. Kelm. Lengert.

Bilanz am 31. Dezember 1932.

Aktiva:	zł
Kassenbestand	824.13
Banken	1 749.18
Laufende Rechnung	4 669.18
Bestände	1 210.—
Beteiligungen	12 218.29
Wertpapiere	1 200.—
Grundstücke und Gebäude	14 774.24
Maschinen, Geräte, Einrichtung	22 468.68
	59 113.70

Passiva:	zł
Geschäftsguthaben	9 000.—
Reservefonds	9 400.—
Betriebsrücklage	5 554.85
Schuld a. d. Landesgen.-Bank	8 411.—
Laufende Rechnung	24 831.52
Kaution	1 544.62
Reingewinn	371.71
	59 113.70

Zahl der Mitglieder am Anfang des Geschäftsjahres: 97. Zugang: —. Abgang: —. Zahl der Mitglieder am Ende des Geschäftsjahres: 97. (537

Molkereigenossenschaft
Spółdzielnia z ograniczoną odpowiedzialnością
Dziewierzewo.

Höhne. Kettler. Steuk.

Bilanz am 31. Dezember 1932.

Aktiva:	zł
Kassenbestand	11 392.38
Landesgenossenschaftsbank	1 482.—
Wechsel	700.—
Laufende Rechnung	59 839.19
Bestände	338.80
Beteiligungen	6 287.28
Grundstücke und Gebäude	26 800.—
Einrichtung, Inventar	15 620.—
	122 459.65

Passiva:	zł
Geschäftsguthaben	25 697.—
Delcredere-Fonds	180.35
Dubiosa	3 866.22
Laufende Rechnung	88 264.62
Rückständige Verwaltungskosten	407.74
Reingewinn	4 043.72
	122 459.65

Zahl der Mitglieder am Anfang des Geschäftsjahres: 324. Zugang: 5. Abgang: 27. Zahl der Mitglieder am Ende des Geschäftsjahres: 302. (539

Viehverwertungsgenossenschaft
Spółdzielnia z ograniczoną odpowiedzialnością
Janowiec.

Albert. Kettler. Schepmann.

Bilanz am 31. Dezember 1932.

Aktiva:	zł
Kassenbestand	1 375.28
Banken	40 885.07
Wechsel	632 863.75
Wertpapiere	1.—
Laufende Rechnung	491 050.03
Beteiligungen	14 406.29
Grundstücke und Gebäude	34 400.—
Einrichtung	1 120.—
Konto pro Diverse	1 227.06
Inkasso	1 406.—
Ungedeckter Verlust aus 1931	30 681.43
	1 249 409.91

Passiva:	zł
Geschäftsguthaben	1 199.35
Reservefonds	237.50
Andere Fonds	273 857.78
Schuld bei Banken	106 187.53
Laufende Rechnung	90 492.08
Einlagen	745 514.57
Rediskont	10 125.—
Inkasso	1 400.—
Rückstellungskonto	20 396.10
	1 249 409.91

Zahl der Mitglieder am Anfang des Geschäftsjahres: 320. Zugang: 5. Abgang: 34. Zahl der Mitglieder am Ende des Geschäftsjahres: 291.

Gewerbebank Poniec,
Bank Spółdzielczy z nieograniczoną odpowiedzialnością

Liepelt. Tirpitz. Sabiers.

Verlag: Verband deutscher Genossenschaften in Polen T. z. Poznań, Wjazdowa 3.
Verantwortlich für Schriftleitung, Verlag und Anzeigen: Ing. agr. Karl Karzel in Poznań, Zwierzyniecka 13, I.
Druck: Concordia Sp. Akc., Poznań.